

Obst und desserts

Fruits et dessert

Frischen saisonalen fruchten

Fruits de saison

Obst-eis mit frischen fruchten

Crème glacée aux fruits avec fruits frais

Ananas, melone e wassermelone

Ananas, melon and watermelon

Neapolitanische spezialität (germteig in alkohol gebadet, 5 stücke mixte)

Babà avec rum, 5 pièces mixtes

Kuchen Caprese (bitterschokolade, mandeln, butter, zucker, eier)

Gateau caprese (chocolat fondant, amandes, beurre, sucre, oeufs)

Schaumgebäckskörbchen mit erdbeeren und schlagsahne

Corbeille de meringue avec fraises et crème fouettée

Cheese cake

Crème caramel

Obstmürbteigkuchen mit frischen saisonalen fruchten

Croustade aux fruits de la saison

Verkostung desserts für zwei personen

Desserts dégustation pour deux personnes

Süßigkeiten fantasie (ausgewählte kleinigkeiten, 5 stücke)

Fantasie de dessert (mixte de patisserie rüe, 5 pièces)

Schafgarbe zerlegt

Millefeuille décomposé

Panna cotta

Neapolitanische pastiera (weizen, ricotta, zucker, eier, aromen)

Pastiera napolitaine (grain, ricotta, sucre, oeufs, et arôme naturels)

Seadas (sardinisches dessert, mehl, eier, räucherkäse und honigglasur)

Seadas (dessert typique sarde : farine, oeufs, fromage fumé recouvert de miel)